

เอกสารอ้างอิง

- กรมอนามัย. 2548. ตารางโภชนาการ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.
<http://www.anamai.moph.go.th/nutri/FoodTable/Atml/ish.html> (25 เมษายน 2548).
- กรรณิการ์ ห้วยแสน. 2542. ผลของแป้งถั่วเหลือง คาราจีแนน รำข้าวสาลี และรำข้าวเจ้าในแพตตี้ หมูไขมันต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ นิยมวิทย์ และทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. 2525 - 2526. ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก. สถาบันวิจัยและพัฒนาอาหารและผลิตภัณฑ์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- งามนิจ นนทโส. 2539. การศึกษาชนิด ปริมาณแบคทีเรีย และการเปลี่ยนแปลงทางเคมีใน ระหว่างการหมักนม. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จินดารัตน์ นิติวัดนพงษ์. 2522. การศึกษาจุลชีววิทยาของอาหารหมักพื้นเมือง: ไตปลา และปลาแป็งแดง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธรรรัตน์ สุภศิริ. 2542. บทควมวิทยาศาสตร์. วารสารวิทยาศาสตร์. พ.ย. - ธ.ค.
- นงคราญ เรืองประพันธ์. มปป. คู่มือปฏิบัติการ การตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำทางจุลชีววิทยา. กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.
- นงเยาว์ ชัยยินดีภูมิ. 2535. การศึกษาพันธุศาสตร์เบื้องต้นของแบคทีเรียแลคติกและการนำไป หมักไส้กรอกเปรี้ยว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นภา โล่ห์ทอง. 2534. กล้าเชื้ออาหารหมักและเทคโนโลยีการผลิต. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 159 น.
- นันทนา แก้วอุบล. 2525. กระเทียมและผลิตภัณฑ์จากกระเทียม. วิทยาศาสตร์การอาหาร, 13(3).

- นัยทัศน์ ภู่อรรถ, ปรียา วิบูลย์เศรษฐ, ศิวาพร ศิวเวชช, สมใจ ศรีถ่ออกุล, สุทธิศักดิ์ สุขในศิลป์ และ
อรรณู หันพงษ์กิตติกุล. 2529. *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่.
- นาถสุดา วิสวงค์. 2522. *การศึกษาจุลชีววิทยาของอาหารหมักพื้นเมือง: ปลาแจ่ว, ปลาส้ม
และส้มผัก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, 504 น.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิชัย. 2536. *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์*. ภาควิชาอุตสาหกรรม-
เกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหาร
ลาดกระบัง.
- บุษบา ยงสมิทธิ์. 2542. *จุลชีววิทยาการหมักวิตามินและสารสี*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 287 น.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์. 2514. *ผลิตภัณฑ์ประมงและหลักการถนอม*. พระนคร : โรงพิมพ์คุรุสภา
ลาดพร้าว. ภาควิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปฎิ โรจนะบุรานนท์. 2520. *เกลือสำหรับอุตสาหกรรมปลาเค็ม*. *ข่าวการประมง*, 8(3): 345.
- พนอจิต ชองศิริ. 2543. *การใช้แคปซูลสารจีแนน โซเดียมอัลจินต และแซนแทนกัมในกุนเชียง
ไขมันต่ำ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พันธิตรา พรหมรักษา. 2546. *การพัฒนาไส้กรอกเปรี้ยวโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น*
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 240 น.
- พัชรีย์ พัฒนากุล. 2545. *การใช้น้ำมันพืช อังคัก โปรตีนสกัดจากถั่วเหลืองและแป้งมันสำปะหลัง
เพื่อพัฒนาคุณภาพในผลิตภัณฑ์ไส้กรอก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
163 น.

- ไพโรจน์ บุตรกระจ่าง. 2544. ผลยับยั้งของแลคติกแอซิดแบคทีเรียที่อุณหภูมิสูงต่อการเจริญของ *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Saccharomyces cerevisiae* และ *Aspergillus flavus*. การศึกษาอิสระสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2547. การวางแผนและวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยี การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี; ลักขณา รุจน์ไกรกานต์ และพัชรินทร์ ระวียัน. 2544. เทคโนโลยีเนื้อปลาและ ผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจน์ไกรกานต์ และพิณรียา รัตนวิชัย. 2536. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ แหนมโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสม. ผลของเครื่องเทศต่อการผลิต กรด แลคติกในผลิตภัณฑ์. *วารสารเกษตร*, 9(2): 97-117.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจน์ไกรกานต์, ปรีญา วิบูลย์เศรษฐ์, อรัญ หันพงศ์กิตติกุล, สุขเกษม สิทธิ พจน์ และสมพิศ ชูแสงจันทร์. 2539. รายงานการวิจัยการพัฒนาสูตรการผลิตและควบคุม กรรมวิธีการผลิตแหนมที่ผลิตจากเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจน์ไกรกานต์, วิวรรณ วรรณจักริยา และอำพัน กันธิยะ. 2537. รายงานผลการวิจัยโครงการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์แหนม. หน่วยวิจัยและพัฒนา อาหารพื้นบ้าน สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- มนตรี เชาว์สังเกต. 2519. การผลิตข้าวแดง. กรุงเทพฯ: สัมมนาวิทยาศาสตร์การอาหาร 597. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มัทนา แสงจินดาวงศ์. 2548. ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 323น.

- ลักษณะ รุจนะไกรกานต์. 2540. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เล่ม 2*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 381น.
- ลักษณะ รุจนะไกรกานต์, นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรารุณี ครุส่ง. 2538. *จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศิวาพร ศิวเชช. *วัตถุดิบอาหาร เล่ม 1*. 2529. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 159 น.
- สถานบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2549. *คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่*. เชียงใหม่.
- สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2549. *ศูนย์จุลินทรีย์. เทคโนโลยี. ปทุมธานี*.
- สุขเกษม ลิบลับ. 2532. *การศึกษาเบื้องต้นในการทำปลาส้ม. ปัญหาพิเศษ. สาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร คณะธุรกิจการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้*.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. *จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*, 470 น.
- สุรัชย์ เตชะเอื้อ. 2546. *ผลการยับยั้งของแลคติกแอซิดแบคทีเรียต่อการเจริญของ Escherichia coli, Staphylococcus aureus และ Saccharomyces cerevisiae ในการเพาะเลี้ยงร่วมกัน. รายงานการวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.

- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 2547. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. *ปลาสดมีปัญหาท้องถิ่นอีสานเสริมความแข็งแรงให้กับชุมชนและพึ่งพาตนเองได้*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.
<http://www2.nstda.or.th/pr/press/fish.html> (6 ตุลาคม 2547)
- ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร. 2549. บริษัทจำกัด. สาขาเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- องค์การสะพานปลา. 2549. *ราคาปลาสดล่าสุด*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.
www.fishmarket.co.th (15 มิถุนายน 2549)
- อรรถพล สุจริตรักษ์. 2549. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมโดยเทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรพิน ภูมิภมร. 2526. *จุลินทรีย์ในเครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ และอาหารหมักพื้นเมือง*. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 156 น.
- อรุวรรณ บุญก่อสร้าง. 2515. *การศึกษาแบคทีเรียที่เป็นตัวการในระหว่างการหมักดองกุ้งส้ม*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. 2003. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th ed. AOAC International. Maryland: USA.
- Blood, R.M. 1975. Lactic acid bacteria in marinated herring. P.195-208. Edited by G.S. Carr; C.V. Cutting and G.C. Whiting. 1975. *Lactic Acid Bacteria in Beverage and Food*. New York: Academic Press.
- Foegeding, E.A. and S.R. Ramsey. 1986. Effect of gums on low-fat meat batter. *J.Food Sci.*, 51: 33-46.
- Fonos, N. J. 1985. Influence of sodium tripolyphosphate on binding and antimicrobial properties of reduced NaCl comminuted meat products. *J. Food Sci.*, 50: 1379-1383.

- Garcia – Varona, M., Santos, E.M. Jaime, I. And Rovira, J. 2000. Characterisation of Micrococcaceae isolate from diferent varieties of chorizo. *Int. J. Food Microbiol.*, 54: 189 – 195.
- Garriga, M., Hugas, M., Aymerich, T., and Monfort, J. M. 1993. Bacteriocinogenic activity of *Lactobacilli* from fermented sausages. *Journal of Applied Bacteriology*, 75, 142-148.
- Gilliland, S. E. 1985. *Bacteria Starter Culture for Foods*. CRC Press, Inc. Boca Raton: Florida.
- Hugas, M., Garriga, M., Aymerich, T., and Monfort, J. M. 1993. Biochemical characterization of *Lactobacilli* from dry fermented sausages. *International Journal of Food Microbiology*, 18, 107-113.
- Hugas, M and Monfort, J. M. 1997. Bacterial starter culture for meat fermentation. *Food Chem*, 59(4): 547 – 554.
- Imerson, A. 1992. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Chapman & Hall, London. 258p.
- Instron Corporation. 1993. *Instron Series 5565 Load Frames and Instron Merlin Software*. Canton : Massachusetts.
- Jenson, L. B. 1954. *Microbiology of Meat*. 3rd. ed. Garrard Press. Champaign: Illinois.
- Lucke, F. K. 2000. Utilization of microbes to process and preserve meat. *Meat sci*, 56: 105 – 115.
- Minolta Co.,Ltd. 2002. *Chroma Meter CR-400/410*. Chroma Azuchi-Machi, Chuo-ku, Osaka 541-8556: Japan.
- Mittal G.S. and S. Barbut. 1993. Effect of carrageenans and xanthan gum on the texture and acceptability of low fat frankfurters. *J Food Proc and Pres.* 18: 201-206.
- Niinivaara, F.P. 1955. *The Inluence of Pure Bacteria Cultures on Aging and Changes of The Red Colour of Dry Sausage*. Suomen Maataloustieteelisen Seuran Julkaisuja No.84 Acta Agra finnica (Helsin).
- Nishikawa, H. 1932. *Biochemistry of filamentous fungi*. I. Coloring matters of *Monascus purpureus* Went. Agric. Chem. Soc. Jap, 8: 1007-1015.
- Novasina, 1995, *AWC 200 Operating Instruction*. Axair Ltd., Switzerland.
- Orillo, C.A. and C.S. Pederson. 1968. *Lactic acid bacteria feremntation of Burong-dalag*. Appied. Microbiol, (16) 11: 1669-1671.
- Potter, N.N. 1973. *Food science*. The AVI Publ. Co. Inc.

- Sangjindavong, M., P. Chuapoehuk, and N. Raksakulthai. 2000. *Quality characteristics of fermented sour fish cake (Nham-Pla)*. International Journal of Food Properties, 3(3): 399-406.
- Sameshima, T., Magome, C., Takeshita, K., Arihara, K., Itoh, M., and Kondo, Y. 1998. *Effect of intestinal Lactobacillus starter cultures on the behavior of Staphylococcus aureus in fermented sausage*. Int. J. Food Microbiol, 41: 1 – 7.
- Sanderson, G.R. 1996. Gum and their use in food systems. *Food Technol.* 50: 81-84.
- Stansby, M.E. 1962. *Proximate composition of Fish. Fish in Nutrition*. London: Fishing News (Books) Ltd.
- Trius, A. and J.G. Sebranek. 1996. Carrageenan and their use in meat products. *Crit. Rev. Food Sci and Nutri.* 36 (1&2): 69-85.
- Zaika, L. L, and Kissinger, J. C. 1979. Effect of some spices and acid production by starter cultures. *J. Food Prot.,* 42: 572.
- Zaika, L. L, and Kissinger, J. C. 1984. Fermentation inhancement by spices: identification of active component. *J. Food Sci.,* 49: 5.
- Zaika, L. L, Zell., T. E., Smith, J. L, Palumbo, S.A. and Kissinger, J.C. 1978. Effect of spices and salt on fermentation of Lebanon bologna – type sausage, *J. Food Sci.* 43: 186-193.